JAPONIA

Magdalena Komór



CEREMONIA HERBATY W JAPONII[1]

„Trzeba umieścić węgiel drzewny tak, żeby woda zagotowała się
we właściwy sposób.
Zaparzyć herbatę tak, by nabrała właściwego smaku.
Ułożyć kwiaty tak, aby miały taki wygląd, jak w czasie kwitnienia.
Latem trzeba przywodzić na myśl chłód,
zimą – przytulność.
To wszystko – nie ma żadnych innych tajników.
Chanoyu zaczyna się i kończy na piciu herbaty".

Sen no Riky[2]

Oto cały sekret sztuki picia herbaty, która po dzień dzisiejszy jest w Japonii przedmiotem kultu. Ceremonia herbaty, zwana *chanoyu* (wrzątek na herbatę) lub *sadō* (droga herbaty), jest niezwykłym rytuałem, celebrowanym od przeszło pięciuset lat, który wpłynął na styl życia oraz duchowość mieszkańców Kraju Kwitnącej Wiśni. Jej wyjątkowość wynika z silnych związków z filozofią buddyzmu zen[3], której adepci dążą do osiągnięcia oświecenia, czyli błogosławionego stanu jedności umysłu i świata. Po jego osiągnięciu człowiek wyzbywa się iluzji, żyje

[1] Praca przygotowana pod kierunkiem prof. dra hab. Jana Rowińskiego.

[2] Michał Derenicz, *Japonia. Nippon*, Instytut Wydawniczy Nasza Księgarnia, Warszawa 1977, s. 109.

[3] Szerzej na ten temat zob. Zbigniew Drozdowicz, Zbigniew Stachowski (red.), *Ilustrowana encyklopedia religii świata*, Wydawnictwo Kurpisz S.A., Poznań 2002, s. 654–656; Herbert Plutschow,

w harmonii z naturą, a każde jego działanie, nawet najbardziej prozaiczne, staje się swoistą praktyką religijną, tak jak medytacja lub modlitwa. Można więc doskonalić swoje serce, oddając się przyrządzaniu herbaty. Ścieżka, jaką pokonuje się zarówno w sensie dosłownym, jak i metaforycznym w tym procesie, emanuje duchem buddyzmu zen. Dlatego, jak głosi stara japońska maksyma, „herbata i zen mają tę samą drogę".

1. Krótka historia ceremonii

Herbata przywędrowała do Japonii z Chin, państwa uważanego za ojczyznę tego napoju. Prawdopodobnie jej liście zostały przywiezione przez ambasadora na dworze cesarza z dynastii Tang. Uprawiać herbatę zaczęto jednak dopiero po koniec XII w., kiedy buddyjski mnich Myōan Zenji, znany jako Eisai Zenji, czyli mistrz zen Eisai (1141–1215), przywiózł ze sobą jej nasiona. Założył on pierwszą plantację herbaty w okolicach Uji[4], które do dziś są jednym z najbardziej znanych regionów jej uprawy. Sztuka picia herbaty kształtowała się więc od XIII w. Genezy jej upatruje się w *tōcha*, towarzyskich spotkaniach, w trakcie których goście umilali sobie czas odgadywaniem miejsc pochodzenia degustowanych przez siebie gatunków herbaty.

W historii tej ceremonii wielkie znaczenie przypisuje się mistrzom herbaty, zwanym *chajin*. To oni bowiem nadali jej ostateczną formę, określając funkcje poszczególnych elementów oraz ich wzajemne relacje zarówno treściowe, jak i formalne. Byli również projektantami pomieszczeń, w których celebrowano ten obrzęd. Za pierwszego z mistrzów herbaty uważany jest Murata Mokichi, zwany potem Jukō lub Shukō, który żył w latach 1422–1502, a więc w drugiej połowie epoki Muromachi[5] (Ashikaga). Był mnichem w świątyni Daitokuji[6], określanej współcześnie mianem sanktuarium ceremonii herbaty. Legenda głosi, że w młodości Murata miał problemy z medytacją, która jest jednym z elementów treningu duchowego, pomagającym osiągnąć stan nirwany. Ich źródło tkwiło w senności. Pewnego dnia polecono mu skosztować herbaty. Szybko odkrył, iż napój ten ma „cudowne właściwości",

---

Rediscovering Rikyu and the beginnings of the Japanese tea ceremony, Global Oriental, Folkestone–Kent 2003, s. 29–33.

[4] Herbata z tego regionu jest nazywana Ujicha. Drugą bardzo dużą plantacją herbaty w Japonii jest Kanaya, położona w środkowej części wyspy Honsiu, na zachód od Shizuoki. Słynie z wielkich wachlarzy, które mają chronić krzewy przed mrozem. Zob. też: *Japonia. Przewodnik*, Wiedza i Życie, Warszawa 2006, s. 166–167.

[5] Trwała w latach 1336–1573.

[6] Szerzej na temat świątyni zob. Nanrei Sohaku Kobori, *Zen i sztuka ceremonii herbaty*, [@:]: //http://www.art.mahajana.net/chanoyu/zen_i_ceremonia_herbaty.html //, dostęp: 18.11.2006.

ponieważ usuwa zmęczenie i pozwala zachować jasność umysłu. Z czasem Murata zaczął stosować przy podawaniu herbaty specjalny rytuał. Wiadomość o tym dotarła do namiestnika wojskowego Yoshimasy. Tak bardzo zachwycił się on sposobem, w jaki mnich przyrządzał herbatę, że wymógł na nim porzucenie szat kapłańskich. Od tej pory Jukō przebywał na dworze sioguna, gdzie poświęcił się wyłącznie ceremonii herbaty. Dzięki niemu spotkania przy herbacie nabrały wyjątkowego charakteru, zostały bowiem nasycone duchem estetyki zen.

Drugim wielkim mistrzem był Sen no Riky, zwany też Sen Rikyū (1522–1591). Pochodził z miasta Sakai (obecnie część prefektury Osaka), położonego w południowej części wyspy Honsiu nad Wewnętrznym Morzem Japońskim, które było wówczas prężnie rozwijającym się ośrodkiem kultury miejskiej, w tym sztuki herbaty[7]. Gdy dorósł, poświęcił się studiowaniu zen w klasztorze Daitokuji. Tam zetknął się z Takeno Jōō (1502–1555) i pod jego kierunkiem zgłębiał tajniki *chanoyu*. Sen no przejął od swojego nauczyciela styl *wabi* (*wabicha*)[8], cechujący się odrzuceniem przepychu i ostentacji na rzecz umiaru. Z czasem rozwinął go, między innymi przez wprowadzenie kilku modyfikacji w propagowanym przez Jōō typie budownictwa, zwanym *sōan* (słomiana chata, pustelnia). Zaprojektował specjalny rodzaj wejścia o szerokości zaledwie dziewięćdziesięciu centymetrów.

Sława Sen no rosła i w 1570 r. został mianowany Wielkim Mistrzem Herbaty w służbie Ody Nobunagi, błyskotliwego wodza a także kolekcjonera przedmiotów związanych z ceremonią herbaty. Oda był zafascynowany kunsztem Sen no, uznał jednak, że nowatorski sposób, w jaki używa on poszczególnych przedmiotów, nie powinien być zbyt rozpowszechniony. Zezwolił na wtajemniczenie w subtelności stylu tylko siedmiu najzdolniejszych uczniów. W ten oto sposób powstała grupa „Siedmiu Mędrców Herbaty".

Po śmierci Nobunagi (1582) władzę przejął Toyotomi Hideyoshi[9], rozmiłowany tak jak jego poprzednik w ceremonii herbaty. Także i on sprzyjał Sen no, przez

[7] Więcej na temat rozwoju miasta w XV i XVI w. zob. Michał Derenicz, op.cit., s. 108–109.

[8] Jest to jedna z podstawowych kategorii estetycznych w Japonii. Odnosi się nie tylko do ceremonii herbaty, choć w tej dziedzinie zyskała wysoką rangę artystyczną. W epoce Muromachi (Ashikaga) zamiennie ze słowem *wabi* używano słów *hiekareru* i *kajikeru*. Szerzej na temat stylu *wabi* zob. Arata Isozaki, Tadao Ando, Terunobu Fujimori, *The contemporary tea house*. *Japan's top architects redefine a tradition*, Kodansha International, Tokyo–New York 2007, s. 10–11; Jolanta Tubielewicz, *Kultura Japonii*, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 1996, s. 337.

[9] Oda Nobunaga w czasie swoich rządów rozwijał intensywnie kontakty handlowe z kupcami z miasta Sakai, z których wielu było jednocześnie mistrzami ceremonii herbaty. W kontaktach tych pośredniczył z jego rozkazu Toyotomi Hideyoshi. Przypuszcza się, że to właśnie w czasie podróży do Sakai zainteresował się ceremonią herbaty. W 1578 r. urządził ceremonię dla „całej Japonii" – każdy mógł na nią przyjść pod warunkiem, że miał własną czarkę. Zob. też: Zofia Alberowa, *O sztuce Japonii*, Wiedza Powszechna, Warszawa 1983, s. 114; Sen'ō Tanaka, Sendō Tanaka, *The tea ceremony*, Kodansha International, Tokyo 2000, s. 40–42.

wiele lat panowały między nimi serdeczne stosunki. U schyłku życia Sen no popadł jednak w niełaskę. Istnieje kilka wersji[10] wyjaśniających jej przyczyny, według jednej z nich mistrz został posądzony o sprzyjanie chrześcijaństwu. Podejrzewano, iż wykorzystywał ceremonię herbaty do odprawiania nabożeństw. Koronnym dowodem, potwierdzającym te oskarżenia, miała być obecność wśród „Siedmiu Mędrców Herbaty" trzech neofitów. 28 lutego 1591 r. Sen no Riky popełnił *seppuku* (potocznie *harakiri*).

Do historii przeszedł jako ten, który zrewolucjonizował styl ceremonii herbaty, ustalił wiele kanonów estetycznych, np. zastąpił chińskie przybory do herbaty rodzimymi, stworzył fundamenty specyficznej etykiety, której filarami są cztery zasady nawiązujące do filozofii zen: *wa – kei – sei – jaku* (harmonia – szacunek – czystość – spokój).

Do XVII w. ceremonia rozwijała się przede wszystkim w klasztorach zen, nad którymi patronat obejmowali rządzący (np. Nobunaga i Hideyoshi nad świątynią Daitokuji) lub na dworach siogunów. Po śmierci Sen no zaczęły powstawać pierwsze „szkoły *chanoyu*", w których rozwijano ideę relacji mentor – uczeń, tak charakterystyczną dla buddyzmu. Uważa się bowiem, że sama nauka, choćby trwała nawet wiele lat, nie implikuje doskonałości. Potrzeba czegoś więcej – duchowej przemiany adepta. Jego zadaniem jest tak długo obserwować nauczyciela, aż dojdzie do momentu, kiedy będzie już w stanie uczynić krok w kierunku rozwijania własnej twórczości[11]. Tak więc, aby posiąść jakąś sztukę, należy oddać się w ręce mistrza.

Trzy najsłynniejsze szkoły herbaty to Ura Senke, Omote Senke, Mushanokōji Senke[12]. Cieszą się szczególnym szacunkiem, ponieważ zostały założone przez uczniów Sen no Riky. Kultywuje się w nich zarówno obrzęd, jak i dziedziny sztuki, uznawane za jego niezbędne uzupełnienie, m.in. specjalny typ architektury, malarstwa oraz rzemiosła artystycznego. Wywodzili się z nich najsłynniejsi mistrzowie ceremonii w siedemnastowiecznej Japonii – Oda Uraku, Kobori Enshu oraz Katagini Sekishu. W przeszłości były one krytykowane za niechęć do wprowadzania zmian w rytuale. Działo się tak w okresie Edo[13], kiedy ceremonia herbaty została

[10] Zob. John Dougill, *Kyoto. A cultural history*, Oxford University Press, New York 2006, s. 132; Herbert Plutschow, op.cit., s. 101–109.

[11] Jest to cecha charakterystyczna dla wszystkich rodzajów sztuk – m.in. malarstwa, kaligrafii, ikebany.

[12] Istniała jeszcze czwarta szkoła – Sakai Senke, założona przez samego Sen no Riky. Po śmierci mistrza jego syn Sen no Dōan przejął szkołę. Niestety, nie przetrwała, ponieważ nie miał on męskiego potomka. Źródło: Strona rodu Urasenke (Europa), [@:] <http://www.urasenkeeu.orbix.uk.net/>; Strona rodu Omotesenke, [@:] http://www.omotesenke.jp/english/tobira.html, dostęp: 07.08.2007.

[13] Trwał w latach 1603–1867.

zastrzeżona tylko dla uprzywilejowanej klasy wojowników. Ten swoisty ekskluzywizm zaowocował ugruntowaniem dotychczas obowiązujących stylów.

2. Aranżacja przestrzeni

Jak już wcześniej wspomniano, sztuka picia herbaty jest rozwinięciem rytuału buddyzmu zen. Śmiało można stwierdzić, iż religia jest obecna w każdym aspekcie ceremonii. Potwierdzeniem tego jest choćby jedna z jej nazw *sadō*. Element *dō*, zapisywany znakiem *kanji*, tłumaczy się jako droga[14]. Z jednej strony jest to droga, jaką trzeba przebyć, by wejść do pawilonu, gdzie odbędzie się ceremonia, oraz opanowanie posługiwania się odpowiednimi akcesoriami, z drugiej zaś jest to filozofia życia, która polega na doskonaleniu własnej osobowości, uwolnieniu się od trosk, cierpienia w celu osiągnięcia harmonii ciała oraz umysłu. Jak zatem wygląda ścieżka zarówno ta rzeczywista, jak i duchowa, którą przemierza osoba zaproszona do udziału w rytuale?

Na jej początku znajduje się ogród – *roji*[15], obsadzony przeważnie klonami, cedrami, bambusami lub kameliami. Nie ma w nim natomiast kwiatów, które wydzielają silny zapach, jak i krzewów herbacianych. Jest to działanie celowe, chodzi bowiem o to, by nic nie zburzyło spokoju człowieka podążającego na ceremonię. Do pawilonu wiedzie kręta dróżka[16], z kamieni ułożonych w grupach, zazwyczaj po trzy albo cztery. Te, które znajdują się w pobliżu furtki w ogrodzeniu czy wejścia do pawilonu herbacianego, wystają zawsze nieco bardziej nad powierzchnię ziemi i mają swoje nazwy. Pierwszym, ważnym przystankiem w wędrówce jest basenik z wodą – *tsukubai*, ozdobiony figurkami nawiązującymi do buddyzmu lub ideogramami. Leży przy nim mała chochelka, służąca do obmycia ust i dłoni. Ablucja, której dokonuje gość, symbolizuje usunięcie z siebie „ziemskiego brudu", złych myśli – jednym słowem wszystkiego, co mogłoby zakłócić czystość rytuału. Następnie przechodzi się przez bramę, oddzielającą ogród zewnętrzny od we-

[14] Cząstka *dō* pojawia się też w słowach *kadō* (droga kwiatów), *shodō* (sztuka kaligrafii), *bushidō* (droga wojownika).

[15] Ogród (zwany również *chaniwa* lub *chatei*) powstał w epoce Momoyama (1582–1603). Aranżowany jest wzdłuż *roji* – ścieżki wiodącej do pawilonu herbacianego. Terminem tym określa się również wąskie przejście między domami. Zob. Jolanta Tubielewicz, op.cit., s. 259–260.

[16] Prawdopodobnie jest to motyw zaczerpnięty z rodzimej religii Japonii – *shintō*. Wyznawcy jej wierzą, że nie można zbliżać się do świątyni ścieżką wytyczoną w linii prostej, ponieważ jest to oznaka braku respektu dla bóstw. Obecność tego motywu zarówno w buddyzmie, jak i *shintō* jest dowodem na przenikanie się obu tych religii w Japonii, zob: Włodzimierz Fenrych, *Śmierć Rikyu, czyli po herbacie*, [@:] http://www.geocities.com/czarka_herbaty/12chanoyu.htm, dostęp: 02.01.2007. Na temat związków między shintō i buddyzmem zob. też: Siergiej Arutjunow, Gieorgij Swietłow, *Starzy i nowi bogowie Japonii*, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1973, s. 23–37.

wnętrznego, do specjalnego pomieszczenia – *soto*, pełniącego funkcję poczekalni, ale i miejsca odpoczynku. Całości dopełniają rozmieszczone tu i ówdzie kamienne latarnie. Reasumując, wszystko jest zaaranżowane z rozmysłem i podporządkowane jednemu celowi, a mianowicie wyzwoleniu w gościach uczucia spokoju, dystansu do zgiełku otaczającego ich świata.

Niezwykle ważnym elementem jest pawilon herbaciany – *chashitsu*[17], czyli „pokój herbaciany" (niekiedy jest to jedynie specjalnie wydzielone pomieszczenie w domu), w którym odbywa się ceremonia parzenia herbaty. Materiały do jego budowy są bardzo starannie dobierane. Wykorzystywane jest przede wszystkim drewno, które po obróbce sprawia wrażenie nietrwałego. Cały pawilon wydaje się być kruchy, ulotny. Architektura ta realizuje koncepcję, której naczelnym założeniem jest wyrażenie panowania ducha nad materią, ulotności tego, co ziemskie. Wejście do budynku (*nijiriguchi*) jest wąskie i niskie (ma najczęściej wymiary 80 na 70 cm), co powoduje, że przybywający na ceremonię muszą się schylić, niemal kucnąć. Ma to symbolizować przejściowy zanik różnic społecznych między gośćmi oraz przypomnieć im o konieczności wyzbycia się pychy. Skromność i pokora to właściwa postawa każdego, kto został zaproszony do uczestnictwa w rytuale. Przywiązuje się do tego wielką wagę, a w dawnych czasach nawet samuraj pozostawiał przed wejściem do pawilonu swój miecz (*katanę*) na specjalnym stojaku[18]. Dawał tym dowód szacunku wobec fundamentalnych zasad etykiety – harmonii, ciszy, pokoju, reguł ścieżki, będących również drogą wojownika (*bushidō*), oraz najwyższego zaufania wobec innych gości[19].

Po przekroczeniu progu *chashitsu* wszyscy zebrani zmierzają w kierunku specjalnej wnęki (*tokonoma*[20]), w której eksponowana jest jedyna w całym wnętrzu dekoracja (*kakemono*), a więc obraz, napis kaligraficzny na rolce jedwabiu (albo papieru) o tematyce buddyjskiej lub kompozycja kwiatowa. Ich forma i proporcje są dostosowane do konkretnego otoczenia (np. pór roku) oraz charakteru ceremonii. Zabrania się natomiast ozdabiania wnęki fragmentami wierszy miłosnych.

Podłoga pomieszczenia, w którym odbędzie się ceremonia, wyściełana jest słomianymi matami (*tatami*) o wymiarach 180 na 90 cm. Pomieszczenie to jest

---

[17] Najstarsze zachowane pomieszczenie przeznaczone do ceremonii herbaty znajduje się w małym budynku, zwanym Togudo, który należy do kompleksu Srebrnego Pawilonu w Kioto. Zob. też: Zofia Alberowa, op.cit., s. 98.

[18] Nakaz umieszczania mieczy w stojakach pochodził od mistrza Sen no Riky, zob. Brigitte Kita, *Chadō – herbata i zen*, Wydawnictwo Ravi, Łódź 1995, s. 45.

[19] Na temat stosunku samurajów do buddyzmu zen zob. ibidem, s. 28.

[20] Nawiązuje ona do ołtarzy w klasztorach zen, na których stoją posągi Buddy i kadzidełka, zob. Michał Derenicz, op.cit., s. 319.

przeważnie szerokie na cztery i pół tatami[21], chociaż zdarzają się i większe. W rzeczywistości jest to kwestia umowna, bowiem jak głosi buddyjska maksyma: „dla oświeconego przestrzeń nie istnieje". Pośrodku znajduje się palenisko na węgiel drzewny zagłębione w podłodze lub przenośny piecyk, zwany *furo*[22], który stawia się na macie.

Jedną z cech charakterystycznych zen jest zamiłowanie do asymetrii; wierzy się bowiem, iż jakiekolwiek powtórzenie wiedzie ku monotonii, a ta jest zgubna dla wyobraźni. Z tego powodu w pomieszczeniu, w którym odbywa się ceremonia herbaty, nie odnajdziemy dwóch podobnych do siebie elementów. Dotyczy to nie tylko kształtów (jeśli kociołek jest okrągły, to czerpak powinien być kanciasty), ale i kolorów. Wszystko to służy podkreśleniu wiecznego ruchu we wszechświecie.

Generalnie – zarówno konstrukcja pawilonu, jego wystrój, jak i przebieg ceremonii podporządkowane są dwóm naczelnym regułom sztuki picia herbaty: *wabi* i *sabi*[23]. *Wabi* oznacza prostotę, skromność, wewnętrzną radość. Stan ten można osiągnąć dzięki zachowaniu harmonii otoczenia, barw, ruchów, doboru słów, współgrania pięciu zmysłów. To także czystość pojmowana z jednej strony w sposób dosłowny, z drugiej zaś metaforyczny, jako spokój umysłu, szacunek dla gościa, samego siebie, natury. Z kolei *sabi*[24], rozumiana jako melancholijna samotność, wyraża się w powściągliwości, stonowanych kolorach i nieregularności kształtów.

3. Wpływ ceremonii herbaty na różne dziedziny sztuki japońskiej

Chanoyu wywarła wpływ nie tylko na architekturę, ogrodnictwo czy malarstwo, ale i rzemiosło artystyczne, ikebanę, czyli sztukę układania kwiatów. Jest to istotne z uwagi na fakt, że pięknie wykonane przybory albo kompozycje roślinne stanowią dopełnienie całego rytuału. Warunek jest tylko jeden: muszą wpisywać się w idee *wabi* i *sabi*. Stylem ikebany, który najbardziej odpowiada charakterowi ceremonii herbaty, jest *nageire*, zapoczątkowany przez wielkiego mistrza Sen no. Cechuje go pozorna przypadkowość (*nageire* znaczy bowiem wrzucić coś np. do pojemnika). W przeciwieństwie do innych, bardziej wysublimowanych aran-

[21] Tradycyjnie wszystkie podłogi w domu japońskim wyłożone były tatami (w niektórych domach pozostało tak nawet obecnie). Wielkość 4,5 tatami została ustalona prawdopodobnie przez Murata Jukō, zob.: Brigitte Kita, op.cit., s. 57. Por. Okakura Kakuzō, *Księga herbaty*, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1986, s. 58.

[22] To, którego rodzaju paleniska się używa, uzależnione jest od pory roku. Latem, przypadającym na okres od maja do listopada, używa się przenośnego piecyka, zimą zaś, tj. między listopadem a kwietniem, paleniska w kwadratowym otworze w podłodze, zob. Brigitte Kita, op.cit., s. 59.

[23] Zob. Jolanta Tubielewicz, op.cit., s. 265.

[24] Zob. też: Brigitte Kita, op.cit., s. 35.

żacji, tworzonych wedle reguł stylu *rikka* czy *ikenobo*[25], kompozycje *nageire* mogły składać się z pojedynczych kwiatów, wyeksponowanych w wyjątkowy sposób. Z czasem powstało specjalne określenie dla odróżnienia kompozycji, którymi przyozdabia się wnękę *tokonoma*, od „tradycyjnej" ikebany, czyli *chabana* (herbaciane kwiaty). Przy jej układaniu wymaga się używania wyłącznie roślin sezonowych (oprócz kolczastych i iglastych), które układa się w prosty sposób w koszykach, wazonach lub naczyniach bambusowych. Niezwykłość tych kompozycji jest tematem wielu anegdot. Jedna z nich opowiada o tym, jak pewnego dnia Toyotomi Hideyoshi postanowił odwiedzić Sen no, gdyż chciał zobaczyć hodowane przez niego powoje. Mistrz dowiedział się o zamiarze władcy. Gdy ten pojawił się, zobaczył, że w całym ogrodzie nie ma kwiatów, o których tak wiele słyszał. Zagniewany wtargnął do pawilonu herbacianego. Nagle przystanął, a jego wzrok zatrzymał się na wazonie, w którym umieszczono jeden olśniewający powój. Od tej pory stał się propagatorem stylu *nageire*[26].

Jak już wspomniano, *tokonoma* może być ozdobiona zarówno malowidłem, jak i zwojem, na którym kaligrafuje się np. złote myśli mistrza *chjin*. Stylem najlepiej wpisującym się w estetykę ceremonii herbaty jest *bokuseki* (ślady tuszu). Tym, co go wyróżnia jest prostota, przejawiająca się bardzo delikatnymi pociągnięciami pędzla. Zapisuje się nim wiersze, sentencje oraz mądrości zen.

Ważnym elementem, bez którego nie można wyobrazić sobie *chanoyu*, są przybory (w większości ceramiczne) służące do przyrządzenia i picia herbaty – czarki, czerpaki, kociołki, czajniki, miotełki do ubijania, naczynia na wodę. Ustalenie zasad ceremoniału, a następnie ich stopniowe modyfikowanie przyczyniło się do rozwoju rzemiosła artystycznego w Japonii. Do połowy okresu Muromachi używano przeważnie przyborów sprowadzanych z Chin albo Korei, mimo że już od XIII w. funkcjonował ośrodek garncarstwa w małym miasteczku Seto na terenie prowincji Owari (obecnie prefektura Archi), założony przez Katō Shirōzaemona, protoplastę rodu ceramików Tōshirō[27]. Wielki wpływ na powstanie rozmaitych typów naczyń mieli mistrzowie *chanoyu*, dlatego też często wyrobom nadawano nazwy pochodzące od ich imion – np. *hinoyaki* na cześć Shino Sosina (? – 1522), *jōōyaki* lub *jōōshigaraki* dla upamiętnienia mistrza Takeno Jōō, który tworzył w miejsco-

[25] Styl *rikka* – abstrakcyjny, linearny, od 7 od 11 linii, jego początki sięgają VII w.; styl *ikenobō* istnieje od XV w., 3 linie: symbole nieba, ziemi i człowieka. *Ikenobō* to również najstarsza szkoła ikebany, założona w VII w. Zob. Władysław Kopaliński, *Słownik wyrazów obcych i zwrotów obcojęzycznych*, Wiedza Powszechna, Warszawa 1994, s. 222; *Encyclopedia Britannica*, 15th edition 1995, vol. 6, s. 254–255; ibidem, vol. 12, s. 12.

[26] Zob. też: Okakura Kakuzō, op.cit., s. 92.

[27] Na temat cech charakterystycznych naczyń wytwarzanych przez ród Tōshirō zob. Wiesław Kotański, *Sztuka Japonii*, Wydawnictwa Artystyczne i Filmowe, Warszawa 1974, s. 226; Zofia Alberowa, op.cit., s. 99–100.

wości Shigaraki. Szczególne zasługi dla rozwoju tej dziedziny sztuki przypisuje się jednak Sen no, gdyż to on jako pierwszy zdecydował się na używanie w czasie ceremonii herbaty tylko rodzimej ceramiki. Z jego naśladowców zasłynął zwłaszcza Kobori Ensh (1579–1647), który upowszechniając japońską ceramikę, walnie przyczynił się do powstania wielu warsztatów rzemieślniczych.

Jednym z ośrodków, gdzie od wielu wieków wyrabia się przedmioty wykorzystywane w ceremonii herbaty, jest miasto Hagi, położone w południowo-zachodniej części wyspy Honsiu. Najstarsze piece pojawiły się tam w epoce Heian[28], ale sława Hagi zaczęła się wraz z przybyciem w XVI w. garncarzy z Korei. Cechą charakterystyczną wyrobów określanych mianem *agiyaki* jest przejrzysta glazura, która jak mówią Japończycy „dojrzewa z wiekiem". W miarę jak teina z herbaty wnika w nią, matowe, pastelowe kolory zmieniają się w beże i umbry. Do najbardziej cenionych należy jednak czerwona oraz czarna ceramika *raku*. Nazwa jej pochodzi od wywodzącego się z Kioto rodu, zajmującego się garncarstwem. Jego patriarcha, Chōjirō, uczył się ponoć sztuki wypalania czarek do herbaty pod kierunkiem samego Sen no Riky[29].

Przedmioty do ceremonii przechodzą z pokolenia na pokolenie i są otaczane szczególną czcią. Potwierdzeniem tego jest ceremonia *ochamori*, odbywająca się od 1912 r. w świątyni Saidaiji w Nara. W czasie jej trwania używa się naczyń o dużych rozmiarach[30], nawiązując w ten sposób do ceremonii, którą dziewięćdziesiąt pięć lat wcześniej celebrował opat On'en Shōnin.

Śmiało można zatem stwierdzić, że sztuka japońska bardzo wiele zawdzięcza *chanoyu*, ponieważ stało się ono źródłem inspiracji dla architektury, ogrodnictwa, malarstwa, rzemiosła artystycznego oraz sztuki układania kwiatów.

4. Przebieg ceremonii

Gdy już wszystko zostanie należycie przyszykowane, można zaprosić gości[31] na ceremonię herbaty. Przed jej rozpoczęciem gospodarz sprząta ogród, zrasza kamienną ścieżkę wodą[32], wypełnia nią również basenik, zapala, jeśli jest to konieczne, latarnie. Przygotowuje także potrawy stosowne do pory roku. Na uczestnikach uroczystości również ciążą pewne obowiązki, przede wszystkim muszą przy-

[28] Przypada ona na lata 794–1192.

[29] Zob. też: Nambō Sōkei, *Nampōroku, czyli zapiski z południowych stron*, „Silva Iaponicarum" zima 2004, zeszyt nr 2, s. 33–34.

[30] Zob. też*: Japonia. Przewodnik*…, op.cit., s. 75.

[31] Zwykle od trzech do pięciu osób, ale może też być tylko jedna.

[32] Sen no uważał noszenie wody za pierwszy obowiązek gospodarza.

nieść mały wachlarz i specjalny papier, a ich strój powinien być w stonowanych barwach. Kiedy zjawią się już zaproszeni, mistrz wita ich przy furtce. Następnie wszyscy razem podążają przez ogród do pawilonu herbacianego. Po dotarciu na miejsce rozdzielają się: *chajin* udaje się do pokoju przygotowań, pozostali natomiast wchodzą w milczeniu przez *nijiriguchi* do pomieszczenia, w którym będzie celebrowana ceremonia[33]. Przyklękają przed ścienną niszą, czym wyrażają swój podziw dla umieszczonej tam dekoracji. Po oddaniu pokłonu w miejscu przyrządzania herbaty siadają w ustalonej kolejności. Na kolana kładą przyniesione wachlarze, co nawiązuje do dawnego zwyczaju oddawania przez samurajów miecza i jednocześnie podkreśla, że przybywają w pokoju. Gdy wejdzie gospodarz, gość honorowy[34] dziękuje mu za zaproszenie i przygotowanie ceremonii, po czym rozpoczyna się rozmowa. Nie jest ona jednak nigdy swobodna. Poruszane są tylko tematy wiążące się z ceremonią, niedopuszczalne są zwłaszcza dyskusje o pracy czy polityce, gdyż uniemożliwiają wyciszenie się. Zebrani częstowani są lekkim posiłkiem, na który składa się przeważnie zupa, ryż, warzywa i ryba, czasami podaje się też sake. Po przekąsce goście udają się do ogrodu, *chajin* przygotowuje się zaś do podania herbaty. Po powrocie goście podziwiają ponownie zmieniony już wystrój wnęki *tokonoma*, potem zasiadają wokół paleniska. Mistrz zagotowuje wodę na węglu z drzewa wiśni, przeciera czarkę[35] (*chawan)*, wsypuje trzy łyżeczki herbaty, zalewa je wrzątkiem przy pomocy bambusowego czerpaka (*hishaku*), po czym specjalną bambusową miotełką (*chasen*), przypominającą pędzel do golenia, ubija napar na pianę. Wszystkie jego ruchy są bardzo staranne, gdyż służą zaakcentowaniu harmonii. Następnie podaje herbatę honorowemu gościowi. Ten unosi czarkę i wykonuje delikatny ukłon, by podziękować gospodarzowi i upija nieco herbaty. Przed przekazaniem naczynia kolejnej osobie jest ono wycierane w miejscu, w którym dotykały go usta poprzednika. Napój można pić głośno siorbając, czego nie poczytuje się, tak jak w państwach europejskich, za brak dobrych manier. Herbata[36] jest bardzo gęsta, mocna i gorzka, dlatego też dla złagodzenia jej smaku gospodarz serwuje gościom, jeszcze przed przystąpieniem do właściwej części ceremonii, ciasteczka, zwane *wagashi* („japońskie ciasteczka"). Na zakończenie ceremonii gość honorowy jeszcze raz wyraża swoje uznanie dla gospodarza i składa mu wyrazy wdzięczności za zaproszenie.

---

[33] Do pomieszczenia tego wchodzi się jedynie w białych skarpetkach z jednym palcem zwanych *tabi*.

[34] Wyróżnienie jednej osoby spośród uczestników ceremonii jest naruszeniem istotnej zasady sformułowanej przez Se no, która stanowi, że w czasie *chanoyu* wszyscy są równi.

[35] Stylów podawania herbaty jest wiele, zazwyczaj używa się jednej czarki; zdarza się jednak, że każdy gość ma swoją.

[36] Dwa podstawowe typy herbaty to koicha (gęsta herbata) i usucha (cienka herbata). Podczas skróconej ceremonii podawana jest tylko usucha. Zob. Jolanta Tubielewicz, op.cit., s. 47, 163, 335.

Należy zaznaczyć, iż jest kilka wersji *chanoyu*, które różnią się czasem trwania[37]. Podczas tych najbardziej rozbudowanych degustowano kilka rodzajów herbaty.

Współcześnie *sadō* celebrowane jest też w innych państwach świata, powstają pawilony i ogrody herbaciane wzorowane na japońskich. Ludzie zafascynowani są przemieszaniem kanonów estetycznych i religii, z którego zrodziły się jedyne w swoim rodzaju kierunki w sztuce – architekturze, malarstwie, ogrodnictwie. Z kolei w Japonii urządza się specjalne pokazy dla turystów, w czasie których objaśniane są etykieta i zasady zen.

5. Podsumowanie

Ceremonia herbaty to niepowtarzalne przeżycie, gdyż nie sposób odtworzyć po raz drugi atmosfery, stanu ducha jej uczestników czy wystroju wnętrza. Jest ona czymś więcej niż tylko towarzyskim spotkaniem w nieformalnej sytuacji i niejako na neutralnym gruncie. O jej wyjątkowości przesądza bowiem nastrój przeniknięty duchem buddyzmu zen. Podczas *chanoyu* natura i człowiek stanowią jedność, która wyraża się w już przytoczonych zasadach *wa – kei – sei – jaku* (harmonia – szacunek – czystość – spokój). Chwile te trzeba cenić niczym największy skarb, bowiem, jak głosi samurajska maksyma, jest tylko „jedno życie i jedno spotkanie".



[37] Najkrótsza ceremonia trwa około 1 godziny. Zob. Włodzimierz Fenrych, op.cit.